



# Restaurant panoramique

## ENTRÉES

SALADE BAR EN ENTRÉE.....	6.00€
✓ GASPACHO DE SAISON EN VERRINE.....	5.00€
✓ HOUMOUS - CAVIAR D'AUBERGINE TAPENADE D'OLIVE.....	5.00€
ASSORTIMENT DE FROMAGE LOCAUX  .....	5.00€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE LOCALE  .....	5.00€


## PLATS

SALADE BAR EN PLAT.....	12.00€
FRICADELLE DE POULET RENE MAYER*, SAUCE AUX CHAMPIGNONS  .....	15.90€
SAUCISSE BLANCHE GAEC DU FUMÉ LORRAIN  ...	15.90€
✓ PETIT ÉPEAUTRE AUX AUBERGINES GRILLÉES ET PARMESAN.....	15.90€
✓ COQUILLETES ET SAUCE TOMATE.....	15.90€
GARNITURE AU CHOIX : POÊLÉE DE LÉGUMES* / FRITES OU POTATOES*	

## DESSERTS

FRUITS DÉCOUPÉ DE SAISON .....	5.00€
YAOURT DE LA FERME  .....	5.00€
MOUSSE AU CHOCOLAT .....	5.00€
FLAN AU CAMEL .....	5.00€
PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES*.....	5.00€

## MENUS






MENU ENFANT (- DE 11 ANS).....	9.90€
PLAT + DESSERT + BOISSON	
Saucisse blanche gaec du fumé Lorrain  , frites ou potatoes* ou Coquillettes et sauce tomate	
Dessert au choix	
Jus de pomme 20cl ou Eau plate 50cl	
MENU ADULTE.....	24.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	



## BOISSONS

### SOFTS

COCA COLA/COCA ZÉRO.....	33CL	3.90€
LIMONADE LORINA  .....	42CL	3.90€
FUZE TEA.....	33CL	3.90€
JUS DE POMME  .....	25CL	3.90€
SYMPLES  .....	33CL	3.90€
EAU PLATE OU PÉTILLANTE  .....	50CL	3.20€

### BIÈRES

GRENOUILLE BLONDE 4.5°  .....	25CL	3.90€
GRENOUILLE GRIOTTE 6.5°  .....	25CL	4.80€
GRENOUILLE BLONDE 4.5°  .....	50CL	7.80€
GRENOUILLE GRIOTTE 6.5°  .....	50CL	8.80€
CONSIGNE ÉCOCUP +2.00€		
GRENOUILLE BOUTEILLE  .....	33CL	7.00€
BLANCHE 5.75°, AMBRÉE 5.5°, GRIOTTE 6.5° OU SANS ALCOOL 0.7°		

  Ce symbole indique une production locale dans un rayon de moins de 80 km.

Prix Nets TTC service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les produits avec (\*) sont des produits surgelés, à ne pas recongeler.